







Gefüllte Quark-Torte

Eine erfrischende Torte mit einer Quark-Sahne-Füllung.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

- 1 Vorbereiten:**
Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 2 All-in-Teig zubereiten:**
Mehl, Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Boden hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

- 3** Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
- 4** Mitgebackenes Backpapier abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumstellen. Oberen Boden in 16 Tortenstücke schneiden.

- 5 Quark-Sahne-Füllung zubereiten:**
Gelatine mit Wasser nach Packungsanleitung quellen lassen. Sahne steif schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in einer großen Rührschüssel mischen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und mit dem Zitronen-Zucker verrühren. Quark in 2 Portionen mit einem Schneebesen unterrühren, dann die Sahne unterheben. Käse-Sahne-Füllung auf dem unteren Boden glatt streichen, mit 16 Tortenstücken bedecken und etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 6** Vor dem Servieren Tortenring bzw. Springformrand mit Hilfe eines feuchten Messers lösen und entfernen.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
125 g weiche Margarine oder Butter

Quark-Sahne-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
6 EL Wasser
250 g kalte Schlagsahne
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
500 g Speisequark (Magerstufe)





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

